

# Seler z grilla

Autor: **biurwa**Przepisów: **144** Ocena: **3810**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Seler zwyczajny, 1 duża szt.
- sól, pieprz,
- papryka słodka i ostra
- tymianek, kolendra
- olej rzepakowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Seler obieramy i kroimy w 2 cm plastry, mieszamy sól, pieprz, paprykę i zioła z odrobiną oleju i pędzelkiem smarujemy seler z obu stron, chodzi o to by tego oleju nie było za dużo, bo seler ma tendencje do wchłaniania dużej ilości oleju, więc robimy tylko cieniutką warstwę. Pieczemy na grillu, lub patelni grillowej z obu stron na złoty kolor.

## Twoje notatki do przepisu: